OENOFRANCE

NUTRIENTES

ATOUT MALO BLANC

Nutriente para bacterias, optimizado para vinos blancos

CARACTERÍSTICAS

ATOUT MALO BLANC es un nutriente para las bacterias para optimizar la fermentación maloláctica de los vinos blancos. Está compuesto por levaduras inactivadas específicas que liberan elementos nutritivos para las bacterias lácticas.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Esta nueva formulación optimizada aporta los elementos nutritivos necesarios para una buena multiplicación de las bacterias (aminoácidos, minerales, vitaminas, péptidos específicos), reforzando su resistencia en condiciones de vinos blancos difíciles (pH bajo, mostos con carencias de aminoácidos y péptidos necesarios para la multiplicación de las bacterias).

APLICACIONES

- Para la realización de la fermentación maloláctica de vinos blancos.

DOSIS

20 g/hL
Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente: no establecida.

MODO DE EMPLEO

ATOUT MALO BLANC ha de diluirse en 10 a 20 veces su peso de agua, y añadirse al vino.
Precauciones de uso:
Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

INGREDIENTES

Levaduras inactivadas (*S. cerevisiae*), nitrógeno orgánico < 10% MS (expresado como N). No alergénico.

PRESENTACIÓN

Paquete de 500 g

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.
Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB
The Oenological Company